

Bodegas Gonzalez Byass Nectar

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Gonzalez Byass
Nombre	Nectar
Uvas	Pedro Ximenez (100 %)
Ubicación	España > Andalucía > Jerez-Xérès-Sherry
Clasificación	DO
Categoría	Vino Blanco
Precio	7,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

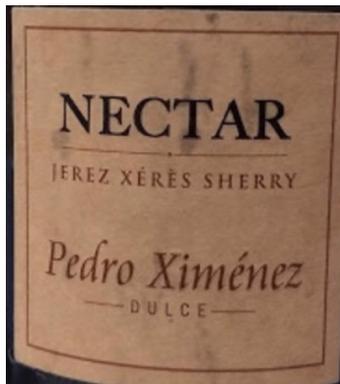
ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Las uvas antes de la vinificación, se someten al proceso de "soleo", una vez vendimiadas se dejan secar al sol, haciendo que el agua de la uva se evapore y el azúcar se concentre. Posteriormente, las uvas son delicadamente prensadas para obtener un mosto con un alto contenido de azúcar. El mosto parcialmente fermentado se fortifica a 15.5% vol. alc. y, posteriormente, se colocará en la solera Néctar donde pasará una media de 9 años en botas de roble americano siguiendo el tradicional sistema de Solera.

COMENTARIO



www.vilaviniteca.es

Bodegas Gonzalez Byass Nectar

Comentario González Byass Néctar Pedro Ximénez es un vino generoso elaborado por la Bodega González Byass en Jerez de la Frontera, D.O.Jerez.

El origen de la Bodega González Byass se remonta en el año 1835 cuando el joven Manuel María González Ángel, nacido en Sanlúcar de Barrameda, llega a Jerez a principios del siglo XIX dispuesto a hacerse un sitio en el próspero y pujante negocio del Sherry. Juntó unos ahorros y con la ayuda de su tío José Ángel de la Peña, el Tío Pepe, adquirió en 1835 una pequeña bodega y comenzó a elaborar y exportar sus propios vinos.

Tras un inicio exitoso, en el año 1855 decide asociarse con Robert Blake Byass, su agente en Inglaterra, naciendo así la compañía González Byass.

González Byass posee unas 900 hectáreas de viñedos en la zona de Jerez, cultivando variedades como la Palomino Fino, la Pedro Ximénez y la Moscatel.

Actualmente, el grupo González Byass, apuesta por la elaboración de vinos y licores de calidad también en otras regiones como La Rioja, Somontano, Rías Baixas, Castilla i Catalunya.

González Byass Néctar Pedro Ximénez es un vino elaborado con Pedro Ximénez de viñedos propios.

CATAS (1)

Fecha	3 de abril de 2019
Catador	Curso De Cata
Puntuación	93.0
Platos	Puede ser usado como postre en si mismo. Es perfecto con helado de vainilla o chocolate negro.
Visual	Color ámbar casi negro
Olfato	Intensa mezcla de aromas a miel, pasas, higos y dátiles, con notas tostadas, de café, chocolate y regaliz, con un ligero toque a madera.
Boca	En la boca se descubre delicado y muy dulce, con notas de pasas maduras y dátiles que terminan en un amoroso y persuasivo final.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
3/4/19	Consumido		
3/4/19	Consumido		